

**T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
HASAN FERDİ TURGUTLU TEKNOLOJİ FAKÜLTESİ
YAZILIM MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ**

**PROFESYONEL YAZILIM GELİŞTİRME
(LİSANS BİTİRME TEZİ)**

TEZ ADI

Yazar Adı

Danışman



MANİSA-2022

AD SOYAD

TEZ ADI

2022

Tez Sırtı Örneği

TEZ ONAYI

..... tarafından hazırlanan "....." adlı tez çalışması xx/xx/xxxx tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri önünde Manisa Celal Bayar Üniversitesi Hasan Ferdi Turgutlu Teknoloji Fakültesi Yazılım Mühendisliği Bölümünde **Lisans Tezi** olarak savunulmuş ve **oyçokluğu / oybirliği** ile başarılı olarak kabul edilmiştir.

Jüri üyeleri
bu alanı
mavi
mürekkepli
kalem ile
imzalar, bu
sayfanın
çktısı renkli
alınır

Danışman

Manisa Celal Bayar Üniversitesi

Jüri Üyesi

Manisa Celal Bayar Üniversitesi

Jüri Üyesi

Manisa Celal Bayar Üniversitesi

Kapak, iç kapak, tez onay sayfası
ve taahhütname sayfaları
numaralanmayacaktır.

İçindekiler, simgeler, şekiller ve
tablolar dizinleri ile teşekkür,
özet ve abstract sayfaları Romen
rakamı ile numaralanacaktır.

TAAHHÜTNAME

Bu tezin Manisa Celal Bayar Üniversitesi Hasan Ferdi Turgutlu Teknoloji Fakültesi Yazılım Mühendisliği Bölümü'nde, akademik ve etik kurallara uygun olarak yazıldığını ve kullanılan tüm literatür bilgilerinin referans gösterilerek tezde yer aldığını beyan ederim.

AD SOYAD

İÇİNDEKİLER

1 satır boşluk bırakılır (Times New Roman 12 punto)

	Sayfa
İÇİNDEKİLER	I
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	II
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	III
TABLO DİZİNİ	IV
TEŞEKKÜR.....	V
ÖZET.....	VI
ABSTRACT	VII
1. GİRİŞ	1
(Giriş kısmının son paragrafi olarak tezin amacı belirtilmelidir)	
2. GENEL BİLGİLER	35
2.1. İkinci Derece Başlık	41
2.1.1. Üçüncü Derece Başlık	47
3. DENEYSEL KISIM (veya MATERYAL VE YÖNTEMLER)	51
3.1. Materyal.....	52
3.1.1. Üçüncü Derece Başlık	56
3.2. Yöntemler	63
3.2.1. Üçüncü Derece Başlık	67
4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA	73
4.1. İkinci Derece Başlık	77
4.2. İkinci Derece Başlık	79
4.3. İkinci Derece Başlık	84
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	87
KAYNAKLAR	92
EKLER.....	111
EK A. (ilişkin olduğu konu)	113
EK B. (ilişkin olduğu konu.....	117
EK C. (ilişkin olduğu konu)	121
ÖZGEÇMİŞ	125

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

AB	Avrupa Birliđi
DAO	Diaminooksidaz
DNA	Deoksiribonükleik asit
FDA	Food and Drug Administration (Gıda ve İlaç Dairesi)
HPLC	Yüksek Basınç Sıvı Kromatografisi
LAB	Laktik asit bakterisi
MAO	Monoaminooksidaz
RNA	Ribonükleik asit



TABLO DİZİNİ

	Sayfa
Tablo 1.1. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	1
Tablo 1.2. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	2
Tablo 3.1. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx xx xxxxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx xxx	17



TEŞEKKÜR

- Bir satır boşluk -

Çalışmamın her aşamasında bana destek olan, bilgi ve deneyimleri ile yol gösteren danışman hocam Sayın Prof. Dr. XXXXXXXXXXXX' ya, tecrübeleri ile beni aydınlatan ve desteğini hiç eksik etmeyen, kendisini tanımaktan büyük onur duyduğum sevgili hocam Sayın Doç. Dr. XXXXXXXXXXXX' e, öğrenim hayatım boyunca beni maddi ve manevi olarak destekleyen ve hep yanımda olan aileme yürekten teşekkür ederim.

Paragraf başı (1,25 cm) girintisi ve paragraflar arası bir satır boşluk bırakılmalı, eğer tez projesi bir kurum veya kuruluş tarafından desteklenmişse söz konusu kurum veya kuruluşu teşekkür edilmeli, proje numarası muhakkak belirtilmelidir. Teşekkür bölümü tek satır aralıklı olarak Times New Roman yazı karakteri ile yazılmalıdır

Teşekkür metni bittikten sonra
2 satır boşluk bırakıldıktan
sonra Ad SOYAD yazılacaktır

Ad SOYAD
Manisa, 2015

ÖZET

- **Bir satır boşluk -**
- Lisans Tezi**
- **Bir satır boşluk -**

**Manisa Celal Bayar Üniversitesi
Hasan Ferdi Turgutlu Teknoloji Fakültesi
Yazılım Mühendisliği Bölümü**

Danışman:

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

- **Bir satır boşluk -**

Anahtar Kelimeler:(en çok 7 tane olmalı ve virgül ile ayrılmalıdır)

- **Bir satır boşluk -**

2022, xxx sayfa

ABSTRACT

M.Sc. / PhD Thesis

Ad SOYAD

Celal Bayar University
Hasan Ferdi Turgutlu Faculty of Technology
Department of Software Engineering

Supervisor: Assoc.

- **Bir satır boşluk -**

- **Bir satır boşluk**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

Özet iki yana yaslı olarak tek satır aralıklı ve paragraflar arasında bir satır boşluk bırakılacak şekilde yazılmalıdır.

- **Bir satır boşluk -**

- **Bir satır boşluk -**

Keywords:(en çok 7 tane olmalı ve virgül ile ayrılmalıdır)

Bir satır boşluk -

2022, XXX pages

bulgaricus ve *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* bakterileri ile laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen fermente bir gıda ürünüdür [5]. Yoğurt, dünya çapında en popüler fermente süt ürünlerinden birisi olup ve sağlıklı bir gıda olarak yaygın bir şekilde tüketilmektedir [6]. Yoğurt, ülkemizde ağırlıklı olarak ana yemek olarak tüketilmesinin yanında bir aperatif gıda olarak da tüketilmektedir [7].

- **Bir satır boşluk** -

Yoğurt üretimi sırasında uygulanan teknolojik işlemlerden dolayı, yoğurt hammaddesi olan süte göre protein, yağ ve mineral maddeler bakımından daha zengin bir içeriğe sahiptir. Genel olarak yoğurt; %14-20 kurumadde, %2-8 yağ, %4-8 protein ve %0,8-1,2 mineral madde içermektedir [8, 9].

- **Bir satır boşluk** -

Tablo 1.1.xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx [10]

- **Bir satır boşluk** -

Örnek	Nem miktarı	Kül miktarı	Protein
R404A	Ab,cc	Ab,cc	Ab,cc
R134A	Cd,ab	Cd,ab	Cd,ab
R407C	Be,dd	Be,dd	Be,dd

Tablo 1 satır aralıklı olmalıdır, tüm isim ve değerler ortalanmalıdır. Tablo ismi bir satıra sığıyorsa ortalanmalı, sığmıyorsa iki yana yaslanmalıdır

YAPILAN BİTİRME TEZİNİN BENZERLİK RAPORU ALINACAKTIR. BENZERLİK ORANI %30 U GEÇEN TEZLER GEÇERLİ SAYILMAYACAKTIR!!!

2. GENEL BİLGİLER

Her yeni ana bölüm yeni sayfadan başlamalıdır

- Bir satır boşluk -

Histamin, tiramin, agmatin, putresin, kadaverin, spermin ve spermidin gibi biyojenik aminlerin tespit edilmesi sadece toksik etkilerinden dolayı önemli olmakla birlikte, ayrıca gıdaların tazelik ya da bozulma derecesinin bir indikatörü olarak da kullanılmaktadır [11].

- Bir satır boşluk -

Biyojen aminler, hayvanlar, bitkiler ve mikroorganizmalarda metabolik işlemler sonucu miktarları artan, alifatik, alisiklik ve heterosiklik yapılu küçük molekül kütleli organik bazlar olup; bir amino asitten alfa karboksilik grubun ayrılması ile biyojen amin oluşumu başlamaktadır. Biyojen aminlerin çoğunun adlandırılmasında köken aldığı amino asidin adından yararlanılmaktadır. Monoamin grubunda yer alan histamin, tiramin, triptamin ve 2-feniletilamin, sırasıyla histidin, tirozin, triptofan ve fenilalaninden meydana gelmektedir. Putresin ve Kadeverin diamini olup; ornitin ve lizin aminoasidinden oluşmaktadır. Putresin, poliaminler olan spermin ve spermidinin öncül bileşimidir. Bu aminler, hammaddeye özgü dekarboksilaz aktivitesi sonucunda üretilebildikleri gibi, aynı zamanda dekarboksilaz pozitif mikroorganizmaların uygun koşullar altında gerçekleştirdikleri enzim aktivitesi ile de oluşmaktadır [12, 13]. **BİRDEN FAZLA YAZARI OLAN LİTERATÜRE ATIF YAPILIRKEN ve ark. İBARESİ KULLANILMALIDIR)**

- Bir satır boşluk -

Gıdalarda uygun sıcaklık (20-37 °C) ve pH (5-7) ile yeterli miktarda (bir gramda $>10^6$) biyojen amin oluşmasını sağlayan mikroorganizma olması durumunda, biyojen amin oluşumunun arttığı, ancak tuz oranının % 5'ten fazla olması durumunda ise biyojen aminlerin oluşumunun azaldığı bildirilmektedir (Beutling, 1996). Biyojen aminlerin oluşumu, pH'nın artmasına sebep olmaktadır. Asitliğin mikroorganizma canlılığını etkileyecek düzeyde artmasına karşı biyojen amin oluşturulmasının, gelişme ve canlılığın devamı açısından gerekli olduğu düşünülmektedir. Çalışmalara göre elde edilen sonuçlarda farklı tipte peynirlerde asitlik artışının biyojen amin oluşumunu etkilediğini göstermektedir. Bu sonuçların, bakterilerin biyojen aminleri asidik ortama karşı koruyucu mekanizma olarak oluşturdukları teorisini desteklemektedir [14].

Literatür özetinin en son kısmına TEZİN AMACI başlığı altında en az bir paragraftan oluşan tezin yapılış amacı açıklanmalı, numaralanmalı ve içindekiler kısmında verilmelidir.

Konuya ilişkin bilgiler

alt başlıklar şeklinde

de verilebilir

3. DENEYSEL KISIM (MATERYAL VE YÖNTEMLER)

- Bir satır boşluk -

3.1. Materyal

Araştırma materyali Manisa ilinin değişik yerlerinde özellikle yöre halkı tarafından farklı yöntemler kullanılarak evde üretilmiş tarhana, ev tipi yoğurt ile Kahramanmaraş yöresine ait cips tarhanadan olan toplam 90 örnekten oluşmaktadır. Tarhana örnekleri analiz öncesi ve sırasında serin ve kuru ortamda muhafaza edilmiştir. Yoğurt örnekleri ise soğuk zincir kırılmadan laboratuvar ortamına ulaştırılmış ve analiz boyunca buzdolabı koşullarında muhafaza edilmiştir.

- Bir satır boşluk -

3.2. Yöntem

- Bir satır boşluk -

3.2.1 Biyojen Aminlerin Tayini

Manisa ilinde toplanan 24 ev tipi tarhana ve 35 yoğurt örneği ile Kahramanmaraş yöresine ait cips şeklinde üretilmiş olan 31 cips tarhana örneğinde Eerola ve ark.'nın [17] bildirdiği yöntemle örneklerde tiramin, putresin, kadaverin ve histamin nicelikleri tayin edilmiştir. Aminlerin tayininde HPLC cihazı (Perkin Elmer) ve ODS2 kolon (5 µm, 125 x 4mm; Waters, Avusturya) kullanılmıştır. Standart olarak; Cadaverine dihydrochloride (Sigma), Histamine dihydrochloride (Sigma), Putrescine dihydrochloride (Sigma), 1,7-diaminoheptane (iç standart) (Sigma), Tyramine hydrochloride (Sigma) ve dansil klorür (Sigma) kullanılmıştır.

3.1.2. Kullanılan Kimyasal Çözeltiler

Amin Stok Solüsyonları: Elde edilecek olan standart solüsyon konsantrasyonları 1 mg serbest baz/ml olarak hesaplanmıştır. Analiz edilecek tüm biyojen aminler için ise ayrı ayrı stok çözeltileri hazırlanmıştır [15, 16]. **(birden fazla kaynak verilirken aralarına noktalı virgül konulmalıdır)**

- Bir satır boşluk -

1.7-Diamino heptan (İç Standart): 25 mg 1.7-diamino heptan 25 ml saf suda çözünerek hazırlanmıştır. Elde edilen bu çözeltinin konsantrasyonu **1 mg serbest baz/ml (1000 µg/1 ml) (1000 ppm)** olarak hesaplanmıştır.

- Bir satır boşluk -

Histamin:42 mg histamin dihidroklorit 25 ml saf suda çözünerek hazırlanmıştır. Elde edilen bu çözeltinin konsantrasyonu **1 mg serbest baz/ml (1000 µg/1 ml)** olarak hesaplanmıştır.

Her yeni ana bölüm yeni sayfadan başlamalıdır

“Deneysel Kısım” veya “Materyal ve Yöntemler” başlıklarından birisi tercih edilir

Kadaverin:43 mg kadaverindihidroklorit 25 ml saf suda çözünerek hazırlanmıştır. Elde edilen bu çözeltinin konsantrasyonu **1 mg serbest baz/ml (1000 µg/1 ml) (1000 ppm)** olarak hesaplanmıştır.

- Bir satır boşluk -

Putresin :46 mg putresindihidroklorit 25 ml saf suda çözünerek hazırlanmıştır. Elde edilen bu çözeltinin konsantrasyonu **1 mg serbest baz/ml (1000 µg/1 ml) (1000 ppm)** olarak hesaplanmıştır.

- Bir satır boşluk -

4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

Her yeni ana bölüm
yeni sayfadan
başlamalıdır

- **Bir satır boşluk -**

Çalışma kapsamında tarhana ve yoğurt örneklerinde putresin, kadaverin, histamin ve tiramin biyojen aminlerinin varlığı araştırılmıştır. Biyojen aminlerin tespitinde iç standart olarak 1,7-diaminoheptan bileşiği kullanılmış, her bir biyojen amin standardı kalibrasyon grafikleri elde edilmiştir. HPLC’de geri kazanımı (recovery) tespit etmek maksadıyla en az biyojen amin içeren örnekler olan ve analiz öncesi örnekleme yapılan tarhanalarda biyojen amin niceliği tespit edilirken içerisine her bir biyojen amin standardından bilinen nicelikte eklenmiştir.

- **Bir satır boşluk -**

4.1. Tarhana Örneklerine ait Biyojen Amin Sonuçları

Tarhana örneklerinde bulunan biyojen amin miktarları düşük düzeylerde olduğu görülmektedir. Tarhana örneklerinde tespit edilebilen toplam biyojen amin miktarının 0,3 mg/kg ile 15,96 mg/kg arasında değişmektedir. Ortalama toplam biyojen amin miktarı ise 1,81 mg/kg olarak tespit edilmiştir.

- **Bir satır boşluk -**

Tarhana örneklerinde biyojen aminlerin uygulanan yöntem ile elde edilen geri kazanım oranları Tablo 4.1.’de verilmiştir.

- **Bir satır boşluk -**

Tablo 4.1. Biyojen aminlerin tarhana örneklerindeki geri kazanım oranları (%)

- **Bir satır boşluk -**

Biyojen amin	Geri kazanım oranı
Putresin	89,6
Kadaverin	84,7
Histamin	86,4
Tiramin	95,2

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Her yeni ana bölüm yeni sayfadan başlamalıdır

- Bir satır boşluk -

Yapılan çalışma sonucunda geleneksel fermente ürünlerimizden olan tarhana, ev tipi yoğurt ve cips tarhana örneklerinde biyojen amin niceliği incelenmiş ve putresin, kadeverin, histamin, ve tiramin analizleri gerçekleştirilmiştir. Tarhana örneklerinde değişik miktarlarda putresin, kadeverin, histamin ve tiramin tespit edilmiştir. Tarhana örneklerinde hakim biyojen aminin tiramin olduğu saptanmıştır. Yoğurt örneklerinde ise hakim biyojen aminlerin histamin ve tiramin olduğu tespit edilmiştir. Ancak tespit edilen tüm biyojen aminler toksik düzeyin çok altında olduğundan herhangi bir toksikolojik etki etmesi söz konusu değildir.

- Bir satır boşluk -

Manisa ilinde toplanan ev yapımı tarhana ve yoğurt örneklerinde biyojen amin miktarının yasal limitlerin çok altında olduğu bu çalışma sonucu ortaya konmuştur. Bölge halkının üretmiş olduğu ürünlerin biyojen amin için sağlık açısından risk oluşturabilecek bir düzeyde olmadığı tespit edilmiştir.

- Bir satır boşluk -

Biyojen amin oluşumunu etkileyen faktörler arasında starter kültür, fermantasyon süresi ve serbest amino asit miktarı olduğu daha önce de ifade edilmiştir. Tarhana üretiminde kullanılan starter kullanımının dekarboksilaz enzimi üretme kapasitesinin bilinmesi tarhana da oluşabilecek biyojen amin miktarı üzerinde olacaktır. Aynı yöntem ile üretilmiş tarhanada hammaddedeki değişimlerin biyojen amin oluşumu üzerinde ki etkisinde araştırma konusu olduğu düşünülmektedir. Ayrıca hammaddenin mikrobiyolojik kalitesinin de starter kültür üzerinde etkisi tarhanada ki biyojen amin miktarını etkileyeceği düşünülmektedir.

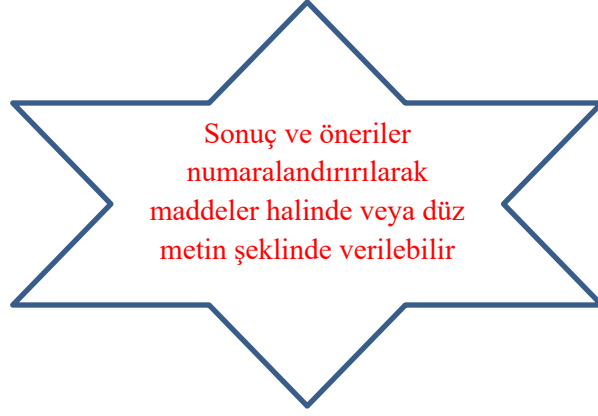
- Bir satır boşluk -

Bilindiği gibi geleneksel fermente ürünlerin tipi ve çeşidi yöreden yöreye değiştiği gibi aynı yöre içerisinde de farklı üretim yöntemleri mevcuttur. Özellikle tarhana üretiminde kullanılan hammaddenin çok çeşitli olması ve fermantasyon için kullanılan mikroorganizmaların metabolik aktiviteleri dikkate alındığında fermantasyon sonrası oluşan yan ürünlerin niceliğinde ve niteliğinde farklılıklar görülmektedir. Bu nedenle tespit edilen biyojen amin türleri ve nicelikleri değişiklik göstermektedir. Bölge halkının üretmiş olduğu tarhanalarda farklı düzeyde biyojen amin içerikleri tespit edilmiş olmasına karşın bulunan miktarlar toksik etki gösterecek düzeyde olmadığı saptanmıştır.

Ev tipi yoğurtlarda biyojen amin varlığı araştırılmış sonuçlar ortaya konulmuştur. Ancak fermantasyon süresi ve sıcaklığı kontrolsüz koşullarda gerçekleştirildiği için biyojen amin oluşumu üzerine etkisi etkisi tam olarak bilinmemektedir. Daha sonraki çalışmalarda fermantasyon süresi ve fermantasyon sıcaklığının biyojen amin oluşumu üzerine etkisi araştırılmalıdır.

Bir satır boşluk -

Cips tarhana üretimine ait herhangi bir standart yöntem olmadığı için biyojen amin oluşuma üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi güç olmaktadır. Bu sebeple cips tarhana üretimine ait standart bir yöntem belirleme çalışmaları yapılmalı ve biyojen amin oluşumuna etki eden faktörler daha sonraki çalışmalarla ortaya konmalıdır.



KAYNAKLAR

1 satır boşluk bırakılır

Kitaplar için;

Soyad, Adın ilk harfi., Soyad, Adın ilk harfi. Kitabın Adı. Editörlü Kitap ise Editör Adı (Ed: Ad Soyad şeklinde verilir), Basım Evi/Yayıncı Adı, Şehir, Ülke, Yıl, Sayfa sayısı.

Francesconi, K. A., Kuehnelt, D. In Environmental Chemistry of Arsenic. Ed.: Marcel Dekker, New York, 2002, 51–94 s.

Öztan, A. Et Bilimi ve Teknolojisi. Gıda Mühendisleri Odası Yayınları, Ankara, 2008, 526 s.

Tüzel kişili kitaplar için;

TÜBİTAK. 21. Yüzyılda Bilimsel Yayıncılık: Hedefler ve Yaklaşımlar

Sempozyumu Kitabı. Tübitak Yayınları, Ankara, 2002, 153 s.

Çeviri kitaplar için,

Jawetz, E., Melnick, J., Adelberg, A.E. Tıbbi Mikrobiyoloji (M. Akman ve E. Gülmezoğlu, Çev.). Ankara, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 1972, 144 s.

Makaleler için;

Soyad, Adın ilk harfi., Soyad, Adın ilk harfi. Makale adı. Derginin açık adı. Yıl, Cilt(sayı), ilk sayfa–son sayfa.

Ergönül B., Kundakçı, A. Microbiological attributes and biogenic amine content of probiotic Turkish fermented sausage. Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. 2011, 6(1), 49-56.

Bayrak, A., Kırılan, M. Antioksidan deposu baharatlar. Popüler Bilim. 180, 46-50.

Basılmamış eserler için

Soyad, Adın ilk harfi., Soyad, Adın ilk harfi. Makale adı. Derginin açık adı. Yıl, DOI numarası.

Ergönül B., Kundakçı, A. Microbiological attributes and biogenic amine content of probiotic Turkish fermented sausage. Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. 2011, DOI:10.1108/03090560710821161.

Tezler ve diğer eserler için;

Tezler

Soyad, Ad. Tezin adı. Üniversite, Enstitü Adı, Anabilim Dalı, Enstitünün bulunduğu il, Yıl, sayfa sayısı. (Doktora Tezi / Yüksek Lisans Tezi).

Ergönül, B. Et Ürünlerinde Probiyotik Kültürlerin Kullanım Olanaklarının Araştırılması. Manisa Celal Bayar Üniversitesi , Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Manisa, 2009, 213 s. (Doktora Tezi).

Diğer eserler

Soyad, Adın ilk harfi. Eserin adı. Kurum adı. Yer, Yıl, Sayfa sayısı

Acar, N., Estaş, S. Kesikli Seri Üretim Sistemlerinde Planlama ve Kontrol Çalışmaları, Milli Produktivite Merkezi Yayınları, Ankara, 1986, 356s.

Kongre, sempozyum ve çalıştaylar için;

Soyad, Ad., Soyad, Ad. Bildirinin Başlığı. Kongre/Çalıştay/Sempozyum Adı, Tarih, Yıl Yer (sunum basılmış bildiri ise Bildiri Özetleri/Bildiriler Kitabı, 173-179.) şeklinde en sona parantez içinde verilir.

Ergönül, B., Kundakçı, A. Et Ürünleri Üretiminde Kullanılan Katkı Maddeleri. 2. Et Ürünleri Çalıştay1, 13-17 Mart, 2014, Manisa (Bildiri Özetleri Kitabı, 174 s.

Patent

Kavur, K.H. Heart Flowerpot. US Patent No. D518,755. Washington DC, US Patent and Trademark Office, 2006.

EKLER

EK A.(Başlık, neye ilişkin ise)

EK B.(Başlık, neye ilişkin ise)

EK C.(Başlık, neye ilişkin ise)

Ekler bölümünde şekil, sembol, tablo vb veriliyor ise, bunlar yine bölüm başlıklarını takip eden numaraları ile tezin ilgili bölümlerine yazılmalıdır (Kısaltmalar semboller, şekiller dizini veya tablo dizini)

Şekil EK A.1, Tablo EK B.3 gibi

Ekler 1 satır aralığı ile yazılır. Ekler başlığından sonra ve her bir açıklamadan sonra 1 satır boşluk bırakılır. Yazı karakteri 12 punto Times New Roman'dır

ÖZGEÇMİŞ

1 satır boşluk

1 satır boşluk

Adı Soyadı : Adı SOYADI

1 satır boşluk

Doğum Yeri ve Yılı : Manisa, 1987

1 satır boşluk

Medeni Hali : Evli/Bekar

1 satır boşluk

Yabancı Dili : İngilizce

1 satır boşluk

E-posta : eposta@cbu.edu.tr

1 satır boşluk

1 satır boşluk

Eğitim Durumu

1 satır boşluk

Lise : xxxxx Lisesi, 19...

1 satır boşluk

1 satır boşluk

Mesleki Deneyim

1 satır boşluk

Kurum bilgisi 2007-2011

1 satır boşluk

Kurum bilgisi 2011-2014

1 satır boşluk

Kurum bilgisi 2014-..... (halen)

1 satır boşluk

1 satır boşluk

Yayınları (Varsa)

1 satır boşluk

Yazarın eserlerine ilişkin bilgileri girerken Referans bölümündeki yazım kurallarına uyması gerekmektedir. Eserler arasında 1 satır boşluk bırakılmalıdır